

Avril 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

*Restauration rapide
Italienne*



Stratto : la cuisine italienne

s'invite dans les Hauts-de-France

La chaîne de restauration rapide italienne Stratto a ouvert en février dernier, **deux nouveaux établissements** dans la région des **Hauts-de-France**. Des étapes gourmandes invitant à découvrir les **délices de la cuisine italienne** :

- Le premier est implanté dans le département du Nord, à Seclin, sur l'**aire de Phalempin Ouest**, le long de l'autoroute A1 **entre Lille et Paris**.
- Le second se trouve dans la Somme, sur l'**aire de Croixrault** de l'autoroute A29, au kilomètre 165, **entre Amiens et Villers-Bretonneux**.

Ces restaurants accessibles dans les stations-service de la société Certas Energy France, et gérés par la marque AREAS France, viennent enrichir le réseau de franchisés Stratto, déjà composé d'**une trentaine de restaurants** à travers l'Hexagone.



Depuis sa création en 2009, Stratto s'est fait la promesse d'offrir à chaque voyageur **une cuisine du soleil de qualité**. C'est pourquoi l'enseigne de restauration sélectionne rigoureusement ses produits auprès de **fournisseurs italiens**. Aujourd'hui, les équipes des deux nouveaux établissements proposent quotidiennement des spécialités aux **douces saveurs de la dolce vita**. Au menu, les classiques pizzas, pastas, salades italiennes ou encore tiramisus et panna cotta.

Les petites faims sont aussi satisfaites avec un large choix de sandwichs chauds et froids. Sans compter les **incontournables cafés italiens**, à déguster sur place ou à emporter !

stratto.fr

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

STRATTO

Restauration rapide Italienne



Stratto : la recette du succès

Fondé en 2009 par le groupe de restauration italienne SO2R, le concept Stratto et sa trentaine de franchises connaissent un immense succès. Cette réussite est avant tout l'histoire d'un pari que beaucoup pensaient impossible : proposer une restauration rapide basée sur une cuisine naturelle, saine et respectueuse de l'environnement.

Un défi relevé haut la main par Stratto et ses restaurants dédiés à la cuisine italienne où le local, le bio et la fraîcheur sont au menu. Du steak haché de race Charolaise façon bouchère, au faux-filet labélisé Bleu Blanc Cœur en passant par le pain buns brioché pour les burgers, chaque ingrédient, chaque détail a été pensé pour satisfaire les clients en quête d'une cuisine saine... et d'un repas rapide.

A côté des grands classiques de la gastronomie italienne (Pizzas, Risotto, Lasagnes, Mezze Maniche sauce tomate basilic, Pappardelles au pesto vert...), l'enseigne propose des plats méconnus comme la Piadine, une fine galette farcie d'une garniture salée ou sucrée. Ajoutez à cela la valorisation des produits en circuit court à travers des plats personnalisés selon les régions tels que la gardianne de taureau, le bœuf bourguignon, le sandwich Omaha Beach au Camembert de Normandie... Chez Stratto, le déjeuner sur le pouce prend des allures de pause gourmande digne

d'un restaurant traditionnel avec une véritable vaisselle et des tasses en porcelaine pour le café. Plus qu'une simple coquetterie, ce service de qualité s'inscrit dans la démarche RSE de Stratto, restaurateur engagé, responsable et passionné.



stratto.fr